ONE·TOUCH™

www.one-touch.fr

Mandoline automatique de luxe

Automatic deluxe vegetable slicer

Elektrischer Gemusehobel

Automatisch groentensnijder

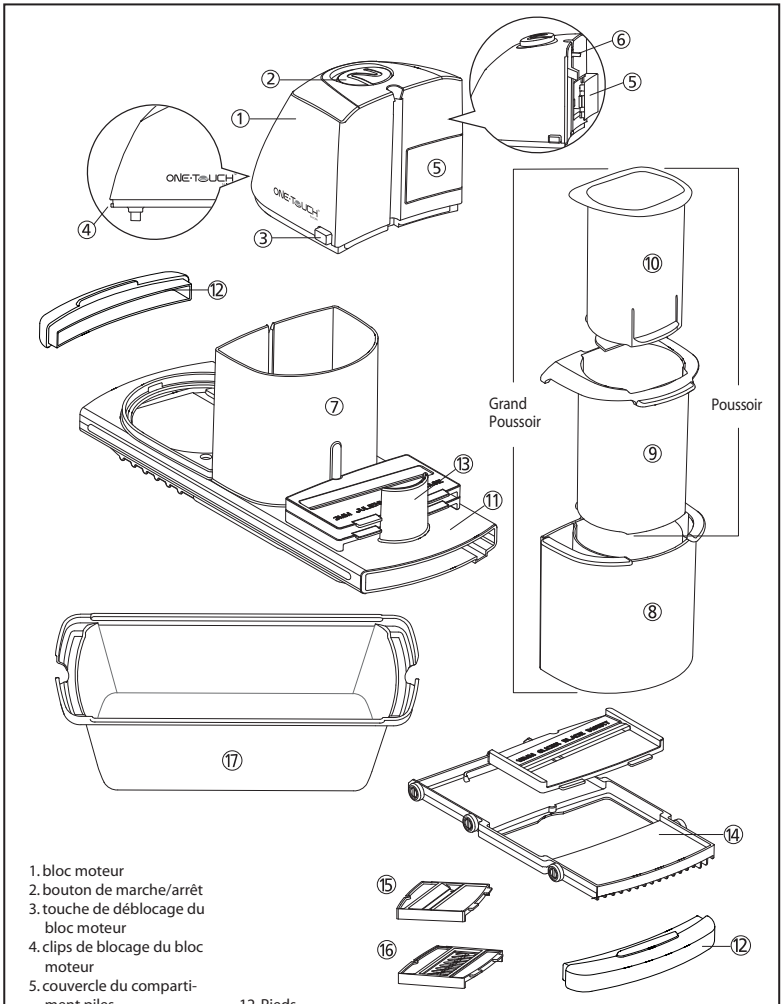
MODE D'EMPLOI
USER MANUAL
GEBRAUCHSANWEISUNG
GEBRUIKSAANWIJZING

Modèle no.: KC25

Instructions de sécurité

- Bien lire les instructions avant utilisation de votre appareil.
- Tenir de préférence hors de portée des enfants.
- Ne pas utiliser sous influence d'alcool ou autre substance qui peut influencer votre temps de réaction.
- Appareil à usage domestique.
- A utiliser seulement pour les légumes.
- Ne pas utiliser pour viandes, fromages, glaces, etc...
- Ne convient pas pour les légumes ou fruits avec noyaux ou trop mous.
- Ne pas introduire d'ustensiles dans l'appareil pendant son fonctionnement et ne pas y mettre les doigts.
- Ne jamais mettre les mains dans l'appareil. Utiliser l'accessoire fourni pour pousser les légumes.
- Manipuler les lames avec précaution.
- Ne pas laisser l'appareil fonctionner sans surveillance.
- A utiliser sur sa boîte transparente ou sur un saladier.
- Ne pas utiliser en cas de dommage de l'appareil.
- Ne pas bouger l'appareil pendant son fonctionnement.
- Ne pas utiliser avec des mains mouillées.
- Retirer le bloc moteur du châssis avant de changer ou de nettoyer les lames ou de nettoyer l'appareil.
- Ne pas nettoyer avec des produits abrasifs.
- Changer toutes les piles en même temps et ne pas mélanger piles anciennes et nouvelles ou de types différents.

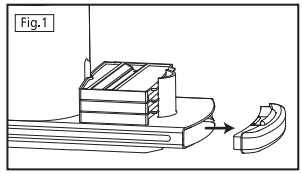
Parties

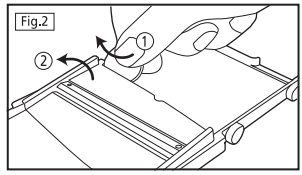


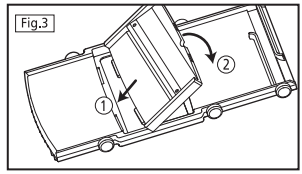
1. bloc moteur
2. bouton de marche/arrêt
3. touche de déblocage du bloc moteur
4. clips de blocage du bloc moteur
5. couvercle du compartiment piles
6. sécurité du poussoir
7. compartiment légumes
8. grand poussoir
9. petit poussoir
10. poussoir à légumes
11. châssis
12. Pieds
13. Réserve de rangement des lames
14. chariot de coupe
15. lame 3 mm
16. lame à julienne
17. bac transparent

Changement de lame :

1. enlever les poussoirs
2. presser la touche de déblocage du bloc moteur et le retirer
3. Retirer le pied proche du support de lame et retirer le support de lame. (Fig. 1)
4. Retirer la lame de son support en utilisant une pièce ou un ustensile similaire (Fig. 2) et mettre une autre lame (Fig.3).
5. Remettre le support de lame et refermer grâce au pied de l'appareil
6. pour fixer le bloc moteur sur le châssis, introduire d'abord le bout arrondi et engager la patte de fixation (Fig. 5)
7. presser le bloc moteur et s'assurer qu'il est correctement enclenché

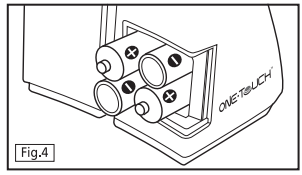


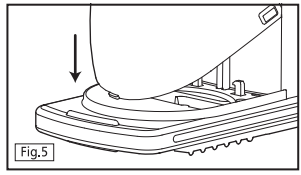




Installation des piles :

1. enlever les poussoirs
2. presser la touche de déblocage du bloc moteur et le retirer
3. faire glisser le couvercle du compartiment et installer 4 piles alcalines LR3 ou rechargeables dans le compartiment en respectant les polarités (Fig. 4)
4. replacer le couvercle
5. pour fixer le bloc moteur sur le châssis, introduire d'abord le bout arrondi et engager la patte de fixation (Fig. 5)
6. presser le bloc moteur et s'assurer qu'il est correctement enclenché

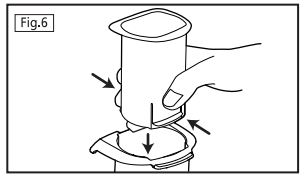




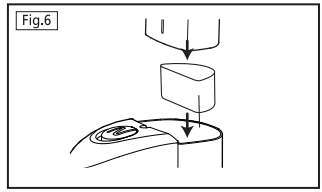
Assemblage des poussoirs :

1. insérer le petit poussoir dans le poussoir moyen (Fig. 6)
2. insérer l'ensemble dans le grand poussoir

Remarque : toujours utiliser le petit poussoir dans le moyen pendant l'utilisation de l'appareil. Ne pas les utiliser séparément.

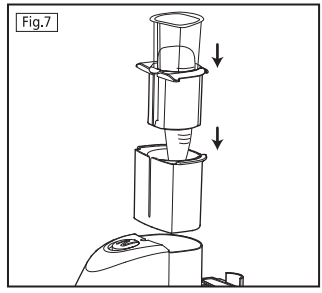


Utilisation avec de gros légumes (poivrons, oignons, etc.)



1. retirer les poussoirs et faire coulisser la mandoline sur ses pieds dans le bac transparent.
2. mettre les légumes dans le gros compartiment
3. presser les légumes avec l'assemblage des poussoirs
4. presser le bouton "Marche/Arrêt"
5. une fois l'opération terminée, placer le bouton "Marche/Arrêt" sur STOP et retirer les poussoirs

Utilisation avec de petits légumes (carottes, concombres, etc.)

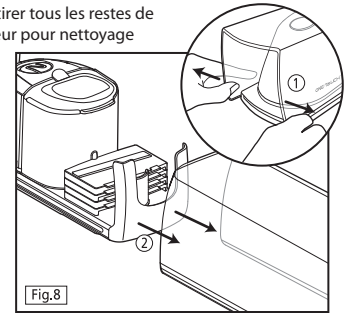


1. retirer les poussoirs et faire coulisser la mandoline sur ses pieds dans le bac transparent.
2. avec le bouton "Marche/Arrêt" sur STOP, insérer le gros poussoir dans le compartiment légumes, puis le moyen et le petit
3. mettre les légumes dans le grand poussoir (voir note 4)
4. presser les légumes avec l'ensemble des poussoirs (Fig.7)
5. presser le bouton "Marche/Arrêt".
6. une fois l'opération terminée, placer le bouton "Marche/Arrêt" sur STOP et retirer les poussoirs

Notes :

1. l'appareil ne fonctionnera qu'en appuyant sur la touche marche et en insérant les poussoirs
2. nettoyer avec précaution avant premier usage et entre chaque utilisation
3. il est conseillé d'utiliser des légumes frais et fermes
4. si nécessaire, couper les légumes pour qu'ils rentrent facilement dans les poussoirs (hauteur maximum conseillée : 15cm)
5. inspecter le bac et le chariot tous les 3 ou 4 cycles et retirer tous les restes de légumes avant utilisation suivante. Retirer le bloc moteur pour nettoyage
6. exercer une pression constante sur les poussoirs

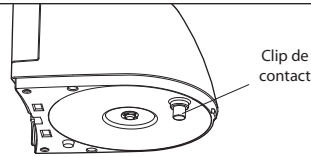
Nettoyage et rangement :



1. toutes les parties sauf le bloc moteur, peuvent se laver à l'eau et au lave-vaisselle
2. nettoyer le bloc moteur avec un chiffon humide. Ne jamais l'immerger
3. par sécurité, si vous avez des enfants, il est conseillé de retirer les lames de l'appareil pour le ranger.
4. ranger l'appareil avec les poussoirs à l'envers dans le compartiment à légumes. Inverser les pieds et glisser l'appareil dans le bac transparent. L'appareil est ainsi complètement couvert par le bac transparent (Fig.8)
5. ranger l'appareil hors de portée des enfants
6. retirer les piles en cas de non utilisation prolongée

Remarque : les parties en plastique peuvent être salies par certains aliments comme les carottes. Ne pas utiliser de produits ou de matériaux abrasifs pour les nettoyer

Problèmes

Problèmes	Solutions
L'appareil ralentit pendant la coupe	Réduire la pression sur les poussoirs ou changer les piles ou Enlever les résidus alimentaires coincés
Le moteur est en marche mais la lame ne bouge pas	Retirer et replacer le bloc moteur dans le châssis ou le clip de contact est bloqué (voir ci-dessous). Nettoyer les résidus.
	

Caractéristiques

Dimensions : 285 x 104 x 112 mm
Température de stockage : 10° à 40° C
Piles : 4 piles alcalines LR6 ou piles rechargeables non fournies

Recyclage :

La boîte peut être recyclée. A jeter dans un container de recyclage.
Si vous souhaitez vous débarrasser de votre appareil, il est recommandé de le faire en respectant l'environnement. Consultez vos services municipaux. Les piles doivent être jetées dans un container spécial en vous assurant auparavant qu'elles sont déchargées.

Importateur exclusif France-Benelux
Siguret Concept
33 Rue Traversière
92100 Boulogne-Billancourt FRANCE
www.siguretconcept.fr
+33 1 43 70 80 66

© 2011 Daka Research Inc. Tous droits réservés
www.one-touch.fr

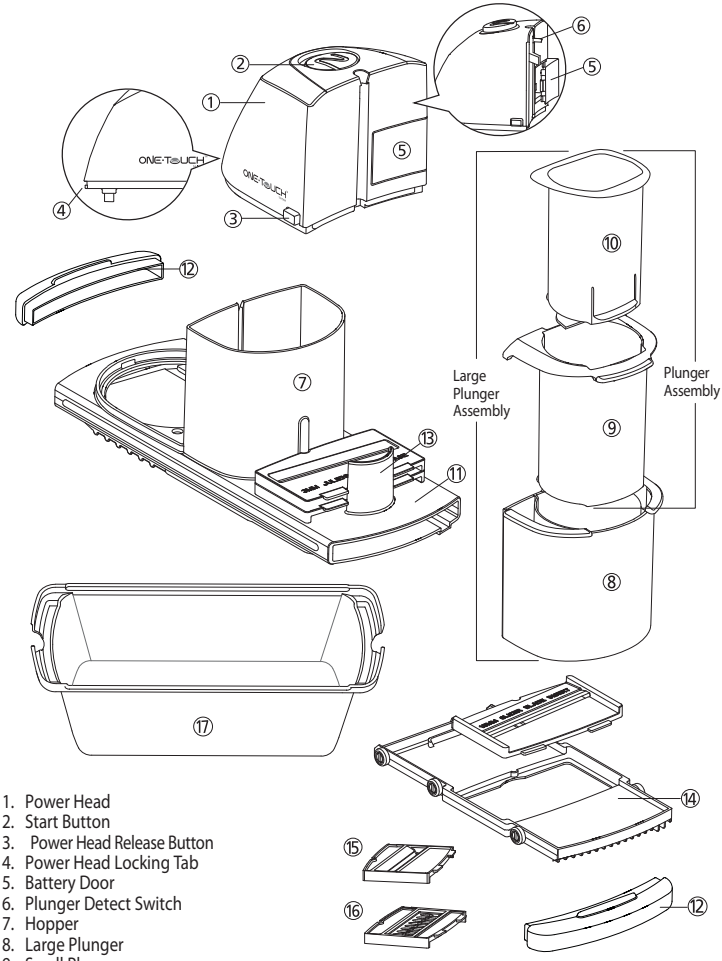
breveté-imprimé en Chine

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- Read all instructions carefully before using your Vegetable Slicer.
- This Vegetable Slicer is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Close supervision is necessary when used by or near children and ensure that they do not play with your Vegetable Slicer.
- Do not operate while under the influence of alcohol or other substances that affect your reaction time or perception.
- This Vegetable Slicer is intended for household use only. Do not use the Vegetable Slicer for other than intended use.
- This Vegetable Slicer can be used for vegetables only. Do not uses for other foods like meat, ham, sausage, cheese, ice, dry, frozen or hard foods.
- This Vegetables Slicer is not suitable for cutting vegetables / fruits with hard seeds and soft vegetables / fruits like tomatoes.
- Keep hands and utensils out of Hopper while slicing to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the product.
- Never put your hand inside the Hopper with the Power Head in place. Always use Plungers to press the vegetables through the Hopper.
- Avoid contact with moving parts. Keep hands, hair, jewelry, clothing etc away from moving parts during operation to prevent injury, and/or damage to the Vegetable Slicer.
- Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.
- There is functional sharp edge on the blade, and should be handled carefully especially when inserting on or removing the blades, clearing trapped food and cleaning.
- The Vegetable Slicer should always be attended all times when the unit is in operation.
- Always operate the Vegetable Slicer on a bowl or tray.
- Do not operate the product after malfunctions, or after a fall or other damage occurs
- Do not attempt to press the Plunger Detect Switch with any item other than the Plunger Assembly. Breakdown or serious personal injury may occur.
- Do not move unit during operation. Injury and/or damage may occur.
- Do not operate the product with wet hands.
- Always remove the Power Head from the Chassis before changing blade, clearing trapping foods or cleaning the product.
- Do not use abrasive materials for cleaning.
- Always replace all batteries at once and never mix old and new batteries or batteries of different types.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Read the following instructions before using for the first time.



1. Power Head
2. Start Button
3. Power Head Release Button
4. Power Head Locking Tab
5. Battery Door
6. Plunger Detect Switch
7. Hopper
8. Large Plunger
9. Small Plunger
10. Stock Plunger
11. Chassis
12. End Cap
13. Blade Holder
14. Cutter Plate
15. 3 mm Blade
16. Julienne Blade
17. Transparent Tray

CHANGING BLADE

1. Remove all Plungers.
2. Press the Power Head Release Button and remove the Power Head.
3. Remove the End Cap near the blade holder and take out the Cutter Plate (Fig.1).
4. Remove the blade from the Cutter Plate by a coin or similar item (Fig.2) and replace with your desired blade. (Fig.3).
5. Insert the Cutter Plate back into the Chassis and close it by replacing the End Cap.

   (If battery installation is needed, please proceed to the next section "Battery Installation".
6. To lock the Power Head back onto the chassis, introduce the round end first and engage the Locking Tab first (Fig.5).
7. Press the Power Head down and make sure that the Power Head is attached properly.

NOTE: To prevent accidental cuts from spare blade, always put the blades not in use, sharp edge down, into the Blade Holder.

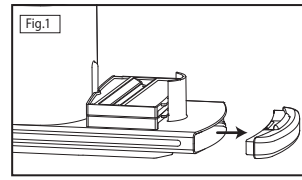
BATTERY INSTALLATION

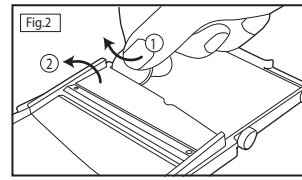
1. Remove all Plungers.
2. Press the Power Head Release Button and remove the Power Head .
3. Slide open the battery door, remove and install 4 AA alkaline or rechargeable batteries into the battery compartment according to polarity (+/-) instruction (Fig.4).
4. Replace the battery door.
5. To lock the Power Head back onto the chassis, introduce the round end first and engage the Locking Tab first (Fig.5) .
6. Press the Power Head down and make sure that the Power Head is attached properly.

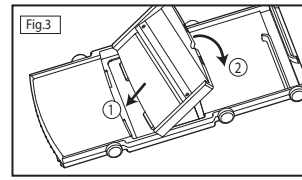
PLUNGER ASSEMBLY

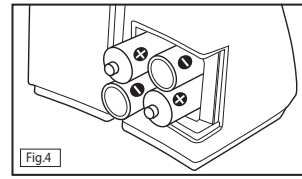
1. Insert the Stock Plunger into the Small Plunger to become a Plunger Assembly (Fig.6).
2. Insert the Plunger Assembly into the Larger Plunger to become a Larger Plunger Assembly.

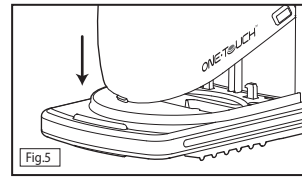
NOTE: Always engage the Stock Plunger into the Small Plunger during operation. Do not use them separately.

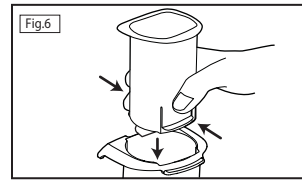






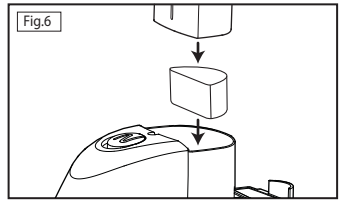






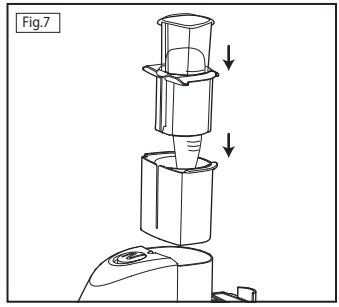
OPERATING THE SLICER (For Large Vegetables like onion or bell peppers)

1. Remove Plungers and place the Vegetable Slicer on top of the tray or bowl.
2. Put the vegetables inside the Hopper.
3. Press the vegetables with the Large Plunger assembly (Fig.6).
4. Slide the Start Button to start.
5. When completed, slide the Start Button back to 'stop' position and remove the Plungers from the Hopper.



OPERATING THE SLICER (For Narrow Vegetables like carrots or cucumbers)

1. Remove Plungers and place the Vegetable Slicer on top of the tray or bowl.
2. With Start Button in OFF position, insert the Large Plunger into the Hopper.
3. Put the vegetables inside the Large Plunger (see Note 4).
4. Press the vegetables with the Plunger Assembly (Fig.7).
5. Slide the Start Button to start.
6. When completed, slide the Start Button back to 'stop' position and remove the Plungers from the Hopper.

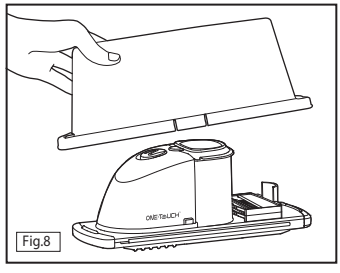


NOTE:

1. Unit will only be activated by sliding the Start Button to 'on' position and at the same time inserting the Plunger Assembly.
2. Clean your Vegetable Slicer thoroughly before using for the first time and after each use.
3. All food slices better when it is fresh and firm.
4. If necessary, cut food so that it will fit easily and loosely into the plungers and within the maximum height of 150mm (6 inches).
5. Push food through the Hopper using even pressure on the Plunger.
6. Inspect the Hopper and Cutter Plate every 3 to 4 cycles and remove any trapped food from the Hopper and Cutter Plate before further use. Always remove the Power Head before inspecting and cleaning.

CLEANING AND STORAGE

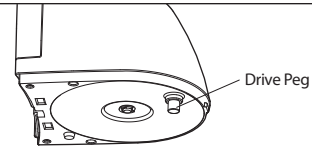
1. All parts except the Power Head are completely waterproof and dishwasher safe when placed on the upper tray only. Cleaning the unit or any of its parts on the bottom dishwasher tray or on the sanitize cycle may cause damage.
2. Clean the Power Head by using a damp cloth. Never immerse the Power Head in water or any liquid.
3. For safety, remove blade from Cutter Plate during storage.
4. Store the unit with the plunger all the way down inside the Hopper. The unit is completely covered by the Tray (Fig.8).
5. Store the unit out of reach of children.
6. Always remove the batteries when storing the unit for a long period of time.



NOTE:

Plastic parts may become stained after processing certain foods such as carrots.
Do not use abrasive materials for cleaning.

Trouble Shooting

Problem	Solution
The Vegetable Slicer slows during cutting.	Reduce pressure on Plungers. OR Replace batteries. OR Remove any trapped food from the Hopper and Cutter Plate.
The motor keeps running but the blade does not move.	Remove and reseat Power Head into Chassis OR Drive Peg is stuck (see below) - Clean the debris trapped around the drive peg.
	

Specification

Dimension: 285(L) x 104(W) x 112(H) mm
Storage Temperature: 10 to 40ºC (50 to 104ºF)
Battery: 4 x AA alkaline or rechargeable batteries

Disposal
The packaging material can be recycled. Please dispose of it in an Environmentally friendly manner and take it to a recycling centre.

If you wish to dispose of this equipment at any point, please also do so in an environmentally friendly manner. It should not be disposed of alongside general household waste. Instead, please take it to recycling point for electrical goods. Your local council will be able to advise you further.

Batteries should not be thrown away in household waste. Please ensure that you always dispose of batteries and rechargeable batteries only when they are empty. Your local council will be able to advise you further.

Exclusive importer France-Benelux countries
Siguret Concept
33 Rue Traversière
92100 Boulogne-Billancourt FRANCE
www.siguretconcept.fr
+33 1 3 70 80 66

© 2011 Daka Research Inc.
All rights reserved.
www.one-touch.fr

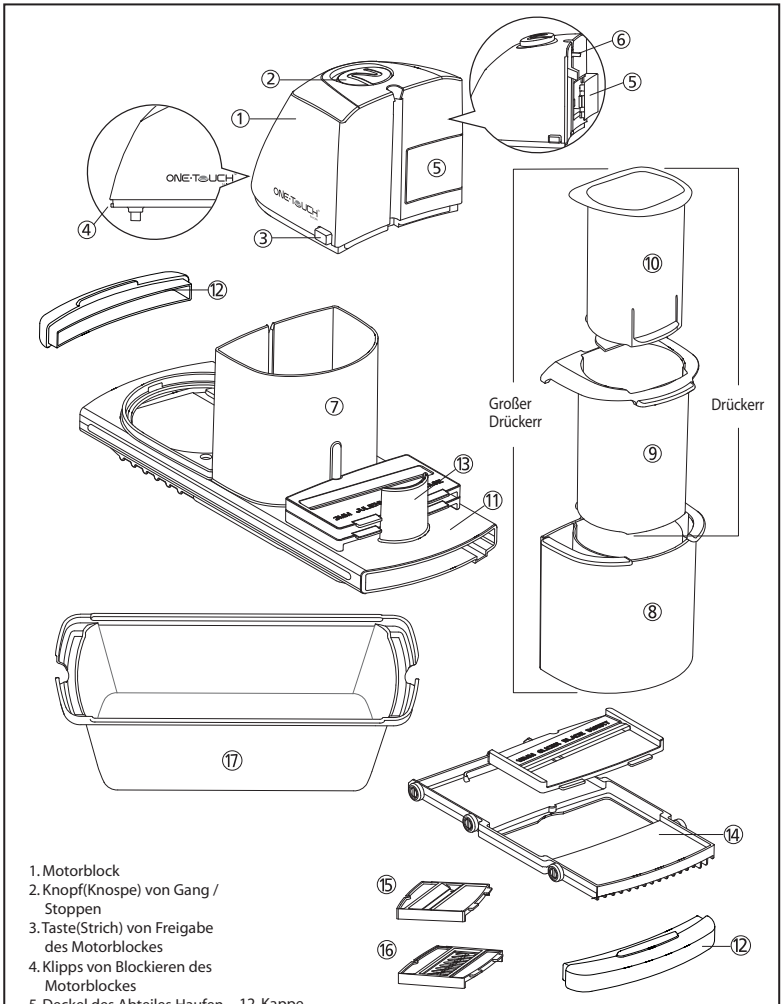
Patented and Patent Pending
Printed in China
Rev. 230611

SICHERHEITSANWEISUNGEN

- Wirklich, die Anweisungen vor Benutzung Ihres Gerätes lesen.
- Lieber außer Reichweite Kinder Halten(Stattfinden).
- Unter Alkoholeinfluß oder anderer Substanz nicht benutzen, die Ihre Reaktionszeit(Reaktionswetter) ändern kann.
- Gerät in Hausgebrauch.
- Für die Gemüse nur zu benutzen.
- Für Fleisch, Käse, Spiegel(Eis) nicht benutzen, u.s.w....
- Passt für die Gemüse oder die Früchte mit Kernen oder die zu weich sind, nicht.
- Keine Werkzeuge ins Gerät während seines Funktionierens einführen und dorthin die Finger nicht legen.
- Niemals, die Hände ins Gerät legen. Das gelieferte Zubehörteil benutzen, um die Gemüse zu schieben(bringen).
- Mit den Schneiden vorsichtig Hantieren
- Das Gerät ohne Aufsicht nicht funktionieren lassen.
- Auf seiner(ihrer) durchsichtigen Schachtel oder auf der Salatschüssel zu benutzen.
- Im Falle des Schadens des Gerätes nicht benutzen.
- Kein Gerät während seines Funktionierens umräumen.
- mit den angefeuchteten Händen nicht benutzen.

Den Motorblock des Rahmens(Chassis) nehmen, bevor zu ändern oder die Schneiden zu reinigen oder das Gerät zu reinigen.

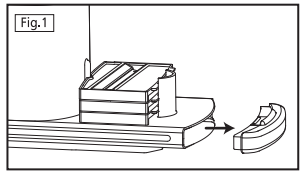
- Mit schleifenden Produkten nicht reinigen.
- Alle Haufen gleichzeitig Ändern und nicht alte(ehemalige) und neue Haufen oder unterschiedlicher Typen vermischen.

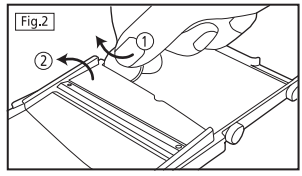


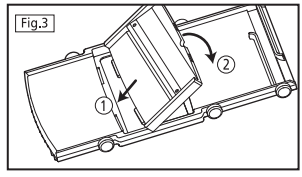
1. Motorblock
2. Knopf(Knospe) von Gang / Stoppen
3. Taste(Strich) von Freigabe des Motorblockes
4. Klipps von Blockieren des Motorblockes
5. Deckel des Abteiles Haufen
6. Sicherheit des Drückers
7. Abteil Gemüse
8. Großer Drücker
9. Durchschnittlicher Drücker
10. Kleiner Drücker
11. Rahmen(Chassis)
12. Kappe
13. Abteil Schneiden
14. Zuschneidewagen
15. Schneide 1,5 mm
16. Schneide in Julienne
17. Durchsichtige Fähre(Abi)

VERÄNDERUNG DER SCHNEIDEN:

1. Die Drücker
2. Wegzunehmen. Die Taste(Strich) von Freigabe des Motorblockes pressen und ihn
3. Nehmen. Die Kappe der Unterstützung(Trägers) von Schneide nehmen und die Unterstützung (Träger) von Schneide nehmen. (Fig. 1)
4. Die Schneide ihrer Unterstützung(Trägers) nehmen, ein Geldstück benutzend oder das gleichartig ist (Fig. 2) und eine andere Schneide (Fig.3) zu legen.
5. Die Unterstützung(Träger) von Schneide einreichen und wieder schließen, die Kappe zurückstellend
6. Um den Motorblock am Rahmen(Chassis) zu befestigen, das gerundete Ende zuerst einzuführen und die Pfote von Festmachen zu investieren(verpflichten) (Fig. 5)
7. Den Motorblock pressen und sich überzeugen, daß er Bemerkung richtig eingeklinkt ist: um jeden zufälligen Einschnitt(Banknote) zu vermeiden, immer, die nicht benutzten Schneiden, abwärts schneidenden Bord einzuordnen, in der Unterstützung(Träger) von Schneide

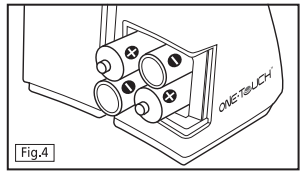


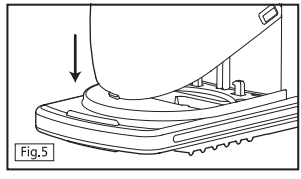




EINRICHTUNG DER HAUFEN

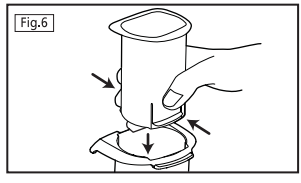
1. Die Drücker
2. Wegnehmen. Die Taste(Strich) von Freigabe des Motorblockes pressen und ihn
3. Nehmen. Den Deckel des Abteiles schieben und
4. Alkalischen oder nachfüllbaren Haufen LR06 im Abteil einrichten(unterbringen) lassen, der polarités achtend (Fig. 4)
4. Den Deckel
5. Zurückstellen. Um den Motorblock am Rahmen(Chassis) zu befestigen, das gerundete Ende zuerst einzuführen und die Pfote von Festmachen zu investieren(verpflichten) (Fig. 5)
6. Den Motorblock pressen und sich überzeugen, daß er richtig eingeklinkt ist





ZUSAMMENSTELLUNG DER DRÜCKER

1. Den kleinen Drücker in den durchschnittlichen Drücker aufnehmen (Fig. 6)
2. Die Gesamtheit in den großen Drücker aufzunehmen Bemerken: immer, den kleinen Drücker im Durchschnittlichen während der Benutzung des Gerätes benutzen. Sie einzeln nicht benutzen.



BENUTZUNG MIT GROßEN GEMÜSEN (PFEFFERN WIR, SALBEN WIR, u.s.w.)

1. Die Drücker nehmen und die Mandoline auf ihre Füße in der durchsichtigen Fähre(Abi) oder der Salatschüssel
2. Setzen. Die Gemüse ins große Abteil
3. Legen. Die Gemüse mit der Zusammenstellung der Drücker
4. Pressen. Den Knopf(Knospe) "Gang / Stoppen
5. Schieben(bringen). Ein Mal die beendete Operation, den Knopf(Knospe) "Gang / Stoppen" auf HALT abzustoßen und die Drücker zu nehmen

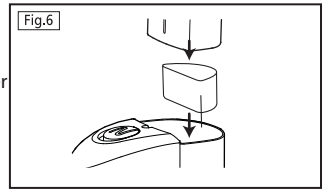


Fig.6

BENUTZUNG MIT KLEINEN GEMÜSEN (MÖHREN-(GEKLAUT), GURKEN, u.s.w.)

1. Die Drücker nehmen und die Mandoline auf ihre Füße in der durchsichtigen Fähre(Abi) oder der Salatschüssel
2. Setzen. Mit dem Knopf(Knospe) "Gang / Stoppen" auf HALT, den großen Drücker ins Abteil Gemüse aufnehmen, dann das Mittel und der kleine
3. Die Gemüse in den großen Drücker legen (sieh Bemerkung 4 zu)
4. Die Gemüse mit der Gesamtheit des Drückers (Fig.7)
5 pressen. Den Knopf(Knospe) schieben(bringen)

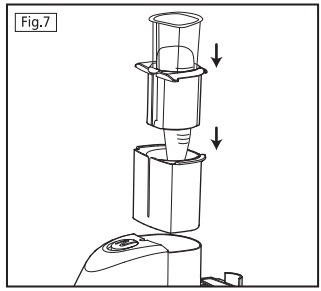


Fig.7

Bemerkungen:

1. Das Gerät wird funktionieren nur, auf die Taste(Strich) drückend (unterstützend), gehe und die Drücker
2. Aufnehmend. Vorsichtig vor erstem Gebrauch und zwischen jeder Benutzung
3. Reinigen. Es ist empfohlen, frische und feste Gemüse
4. Zu benutzen. Falls nötig, die Gemüse schneiden, damit sie in die Drücker (empfohlene maximal Höhe: 15cm)
5. Leicht zurückgeben. Einen beständigen Druck auf die Drücker ausüben
6. Die Fähre(Abi) und den Wagen alle 3 oder 4 Zyklen überprüfen und alle Gemüsereste vor folgender Benutzung nehmen. Den Motorblock für Reinigung nehmen

REINIGUNG UND AUFRÄUMEN

1. Alle Teile(Seiten) außer dem Motorblock, können sich in Wasser und in Geschirrspülmaschine
2. Waschen. Den Motorblock mit einem feuchten Lumpen reinigen. Niemals, ihn
3. Eintauchen. Von Sicherheit, wenn Sie Kinder haben, ist es empfohlen, die Schneiden in sie zurückzustellen
5. Das Gerät außer Reichweite Kinder
6. Einordnen. Die Haufen im Falle der verlängerten nicht Benutzung

Bemerkung nehmen: die Teile(Seiten) aus Plastik können durch gewisse Lebensmittel wie Möhren verschmutzt sein. Keine Produkte oder keine schleifenden Baustoffe benutzen, um sie zu reinigen

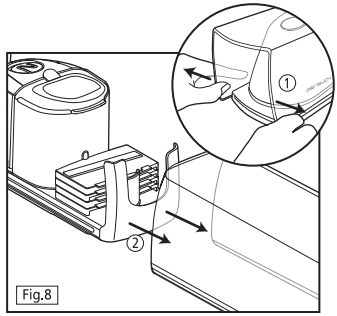
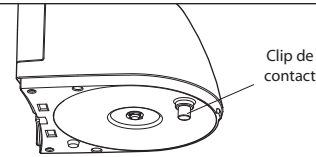


Fig.8

Probleme

Probleme	Lösungen
Bremst Das Gerät während des Schneidens	ab, den Druck auf die Drücker oder zu Reduzieren, die Haufen oder zu ändern eingeklemmte Speisereste Wegzunehmen
Der Motor ist in Gang aber die Schneide	zu Nehmen und den Motorblock im Rahmen(Chassis) zurückzustellen, verrückt oder keinen Kontaktklipp, ist blockiert (sieh untengenannt). Überbleibsel reinigen.
	

SPEZIFIKATIONEN

Dimensionen: 285 x 104 x 112 mm
Lagerungstemperatur: 10 ° in 40 ° C
Piles: 4 alkalischer Haufen LR06 oder nachfüllbare Haufen

Recycling:

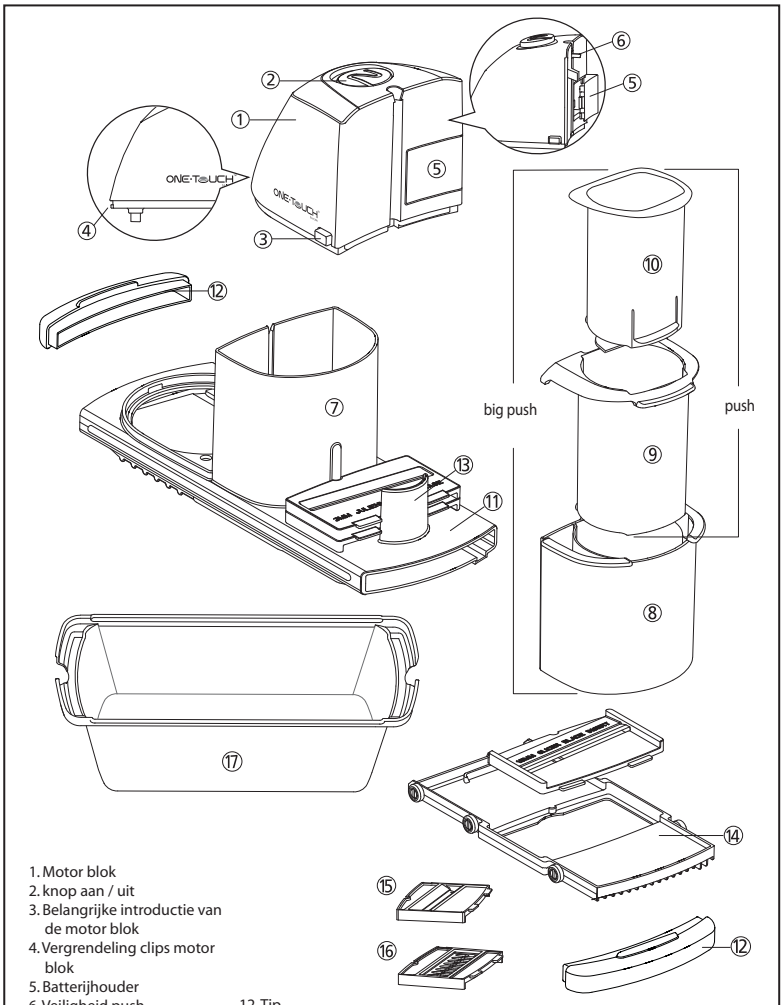
Die Schachtel kann wiederverwertet sein. In einen Container von Recycling zu werfen. Wenn Sie wünschen, Ihr Gerät loszuwerden, ist es empfohlen, es zu machen, die Umwelt achtend. Sehen(ziehen) Sie ihre Stadtdienste nach(zu Rate). Die Haufen sollen in einen besonderen Container geworfen sein, Sie vorher versichernd (gewährleistend), daß sie abgeladen(entlastet) sind.

Exklusiver Importeur Frankreich-Benelux länder
Siguret Concept
33 Rue Traversière
92100 Boulogne-Billancourt FRANKREICH
www.siguretconcept.fr
+33 1 43 70 80 66

© 2011 Daka Research Inc. Alle Rechte vorbehalten
www.one-touch.fr
Patentiert-gedruckt in China

Veiligheidsinstructies

- Lees de instructies voor het gebruik van uw apparaat.
- Houd bij voorkeur buiten het bereik van kinderen.
- Gebruik geen onder invloed van alcohol of andere stoffen die kunnen veranderen uw reactie tijd.
- Digitale huishouden.
- Gebruik alleen voor groenten.
- Gebruik geen voor vlees, kaas, ijs, etc ...
- Niet geschikt voor groenten of vruchten met kernen of te zacht.
- Plaats geen gereedschap in de machine tijdens het gebruik en niet om je vingers
- Nooit je handen in de machine. Gebruik de bijgeleverde groenten groeien.
- Greep maaimessen zorgvuldig.
- Laat geen machine draait zonder toezicht.
- Voor gebruik op de doos of op een transparante schaal.
- Niet gebruiken in geval van schade apparaat.
- Doe niet verplaatsen van het apparaat tijdens het gebruik.
- Gebruik niet met natte handen.
- Verwijder de motor blok van het frame voor het wijzigen of het reinigen van de messen of het schoonmaken van het apparaat.
- Niet schoon met schuurmiddelen .
- Vervang de batterijen tegelijk en geen oude en nieuwe batterijen of verschillende soorten.

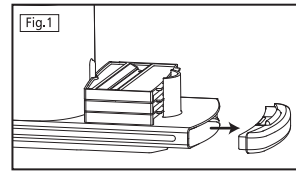


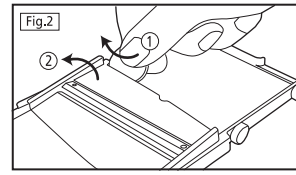
1. Motor blok
2. knop aan / uit
3. Belangrijke introductie van de motor blok
4. Vergrendeling clips motor blok
5. Batterijhouder
6. Veiligheid push
7. Plantaardige compartiment
8. Big push
9. Duwboot betekent
10. kleine druk
11. chassis
12. Tip
13. Compartiment maaimessen
14. Trolley coupe
15. 1,5 mm zaagblad
16. Julienne mes
17. Transparante tray

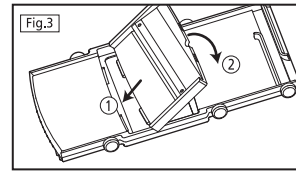
VERANDERING VAN GEBRUIK BLADES:

1. Verwijder de
2. Duwen. Druk op de toets introductie van de motor te blokkeren en verwijderen
3. Verwijder de punt van het mes en verwijder het blad ondersteuning. (Fig. 1)
4. Verwijder het blad van de houder met behulp van een muntstuk of een soortgelijke (afb. 2) en zet een mes (Fig.3).
5. Vervang het blad en dicht bij de punt
6. Om de motor op het chassis, plaatst u de eerste ronde einde en gaan de beugel (Fig. 5)
7. Druk op de motor blokkeren en zorgen voor het op de juiste wijze bezig

Opmerking: Om te voorkomen dat per ongeluk gesneden, altijd slaan ongebruikte messen, snijkant naar beneden op de middellange mes

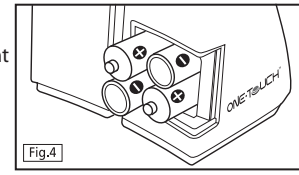






De batterijen installeren

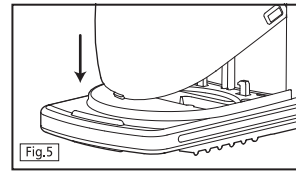
1. Verwijder de
2. Duwen. Druk op de toets introductie van de motor te blokkeren en verwijderen
3. Schuif het compartiment dekken en te installeren 4 alkaline of oplaadbare batterijen LR06 in het compartiment volgens de polen (Fig. 4)
4. Vervanging van de dekking van
5. Om de motor op het chassis, plaatst u de eerste ronde einde en gaan de beugel (Fig. 5)
6. Druk op de motor blokkeren en zorgen voor het op de juiste wijze bezig

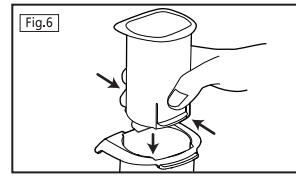


VERGADERING DUWBOTEN

1. Steek de kleine drukknop in het medium (Fig. 6)
2. Alle in de grote druk

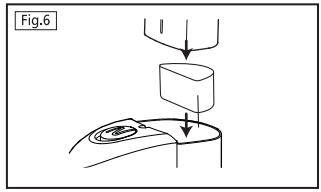
Opmerking: Gebruik altijd de kleine duw in de weg tijdens het gebruik van het apparaat.
Niet gebruiken ze apart.





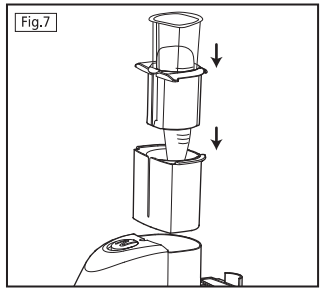
GEBRUIK MET GROTE groenten (paprika, ui, etc ...)

1. Knoppen verwijderen en plaats de mandoline op zijn voeten in de pan of kom transparante
2. Doe de groenten in de grote compartiment
3. Drukken op de groente met de montage van de
4. Knoppen. drukknop aan / uit
5. Als u klaar bent, druk op de knop "On / Off 'STOP en verwijder de druk



GEBRUIK MET KLEINE groenten (wortel, komkommer, etc ...)

1. Knoppen verwijderen en plaats de mandoline op zijn voeten in de pan of kom transparante
2. Met de "On / Off 'STOP invoegen grote duw in de groenten, dan de middelgrote en kleine
3. Doe de groenten in de grote druk (zie noot 4)
4. Drukken op de groente met alle knoppen (Fig.7)
5. Druk op de knop "Aan / Uit".
6. Als u klaar bent, druk op de knop "On / Off 'STOP en verwijder de druk

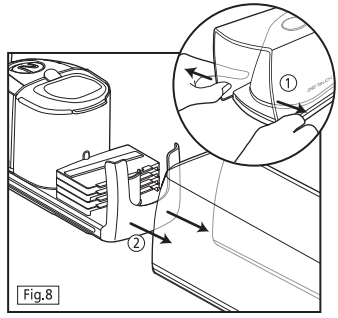


Opmerkingen:

1. Het toestel niet in te drukken op de toets en het inbrengen van de druk op
2. Zorgvuldig gezuiverd voordat het eerste gebruik en elk gebruik
3. Is het raadzaam gebruik te maken van verse groenten en boerderij
4. Indien nodig, de gesneden groenten past gemakkelijk in het gedrang (aanbevolen maximale hoogte: 15cm)
5. Druk uitoefenen op de push
6. Vink het vakje en de truck om de 3 of 4 cycli en het verwijderen van alle resterende groenten voor volgend gebruik. Verwijder de motor blok reiniging

REINIGING EN OPSLAG

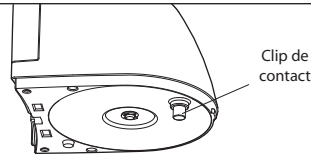
1. Alle onderdelen, met uitzondering van de motor blok, kunnen worden gewassen met water en vaatwasser
2. Reinig de motor blok met een vochtige doek. Nooit onderdompelen
3. Voor de veiligheid, als u kinderen heeft, is het raadzaam om de messen in hun compartiment voor de opslag van het toestel.
4. Opslaan van de eenheid met de push-up en sluit de lade met transparant (Fig.8) in de plantaardige compartiment. Keerzijde van de voeten en schuif het apparaat in de lade schuif. Het apparaat is dus c omplètementcouvert door de transparante tray



5. Bewaar het apparaat uit de buurt van kinderen 6. Verwijder de batterijen in het geval van langdurige niet-gebruik

Opmerking: De plastic onderdelen kunnen worden bevuild door bepaalde voedingsmiddelen zoals carottes. Ne geen gebruik van producten of schurende materialen te reinigen

Probleem

Probleem	Solution
De camera vertraagt terwijl snijden	Verminder de druk op de knoppen of de batterijen verwijderen of levensmiddelen residuen vast
blok motor draait, maar het blad niet beweegt	Verminder de druk op de push of de batterijen verwijderen of levensmiddelen residuen vast
	

SPECIFICATIES

Afmetingen: 285 x 104 x 112 mm
Opslag Temperatuur: 10 ° tot 40 ° C
Batterij: 4 alkaline of oplaadbare batterijen LR06

Recycling:

De box kan worden gerecycled. Een gooien in een container recycling. Indien u wenst af te raken van het apparaat, is het raadzaam je dat doen met respect voor het milieu. Raadpleeg uw gemeentelijke diensten. De batterijen moeten worden vernietigd in een speciale container, om ervoor te zorgen voordat ze worden geloosd.

Exclusieve importeur Frankrijk-Benelux
Siguret Concept
33 Rue Traversière
92100 Boulogne-Billancourt FRANKRIJK
www.siguretconcept.fr
+33 1 43 70 80 66

© 2011 Daka Research Inc. Alle gereserveerde rechten
www.one-touch.fr

Gepatenteerd-gedrukt in China